



สารัชเป็นโรงงานจากเพชรบูรณ์ที่มีความเชี่ยวชาญในการแปรรูปมะขามซึ่งมีประวัติยาวนานมากกว่า 30 ปี ตลอดระยะเวลานั้น เราไม่เคยหยุดคิดค้น พัฒนาสินค้าของเราให้มีคุณภาพและมาตรฐานในระดับสากล ด้วยมาตรฐานการผลิต GMP และ HACCP นั่นจึงทำให้เราสามารถผลิตมะขามแปรรูปออกจำหน่ายส่งขายทั้งในและต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ แล้วยังก่อให้เกิดการสร้างงานและอาชีพให้กับชุมชนในระดับท้องถิ่น เพราะฉะนั้นคุณจึงมั่นใจได้ว่าทุกครั้งที่คุณทานมะขามของเราทุกฝักจะมีคุณภาพ สด อร่อย แบบดั้งเดิมที่มีมาช้านาน และที่สำคัญคุณยังได้ช่วยส่งเสริมความเป็นอยู่ของคนท้องถิ่นให้ดีขึ้นอีกด้วย

ติดต่อสั่งซื้อ หรือ เป็นตัวแทน
จำหน่ายได้ที่เบอร์โทรศัพท์:
056 709323
จันทร์ - เสาร์ 8.30 - 17.30







มีจำหน่ายที่
ร้าน 7-11
ทั่วประเทศ



เชิญมาดื่มด่ำกับบรรยากาศสบายๆ ที่





ชา ชานมไข่มุกไต้หวัน
กาแฟร้อนและเย็น
เปิด จ.-ส. 8.30 - 17.00



ร้าน สารัช เรือนหล่ม

174 ม.1 ต.นาแซง อ.หล่มเก่า จ.เพชรบูรณ์ 67120
บนทางหลวง 203 หล่มสัก - เลย
ตรงข้ามรพ.สมเด็จยุพราชหล่มเก่า (ส่วนขยาย)
โทร. 056 708712

สารัช
เรือนหล่ม

@ 16.8559315, 101.2465247



ต้นตำหรับขนมจีนสมุนไพร ๗ สี
ตั้งแต่ปี พุทธศักราช ๒๕๔๔

ขนมจีนหล่มเก่า มะขาม
กาแฟสด ของฝากเพชรบูรณ์

สำรองที่นั่งหรือสอบถามเส้นทาง 056 708712

ขนมจีน สารัช

พุทธศักราช ๒๕๔๔



<u>ต้นตำหรับของขนมจีนสมุนไพรเจ็ดสีของประเทศไทย</u>

ในปีพุทธศักราช ๒๕๔๔ นางสุภาลักษณ์ กมลธรไท (หรือครูหมู) ผู้บริหาร บริษัท สารัช มาร์เก็ตติ้ง จำกัด เจ้าของสินค้ามะขามจี๊ดจ๊าดดด...สารัช ที่มีจำหน่ายอยู่ในร้านสะดวกซื้อทั่วประเทศ ได้มองหาโอกาสที่จะนำสินค้าของทางโรงงานมาจำหน่ายในรูปแบบของร้านขายของฝากแก่นักท่องเที่ยว ผนวกกับได้รับสืบทอดสูตรน้ำยารสเด็ดมาจากแม่ย่าของเธอที่มีมานานกว่า ๔๐ ปี เธอจึงได้สบโอกาสในการเปิดร้านขนมจีนสารัชขึ้นมาในครั้งแรกในปี พ.ศ. ๒๕๔๕ โดยใช้ชื่อเดียวกับบริษัท สารัช หรือ มะขามสารัช ตามชื่อลูกชายคนเดียวของเธอ

สำหรับ "ครูหมู" ผู้ซึ่งเกิดและโตที่อำเภอหล่มเก่าแห่งนี้ ขนมจีนถือได้ว่าเป็นอาหารที่เธอโปรดปรานที่สุดในวัยเด็ก เธอจึงมีความคิดที่จะต่อยอดและพัฒนาขนมจีนของเธอ และเริ่มต้นคิดค้นสูตรขนมจีน ๗ สี ขึ้นมาเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ โดยใช้สมุนไพรและผักที่ปลูกเองจากสวนหลังร้านมาผสมกับแป้งขนมจีน เพียงเพื่อว่าอยากให้คนในครอบครัวทานขนมจีนที่มีประโยชน์มากกว่าการทานแป้งผสมน้ำยา ก่อนที่จะเริ่มทำขายจริงในต้นปี พ.ศ. ๒๕๔๖ ซึ่งนั่นจึงถือว่าเป็นจุดกำเนิดของขนมจีนสมุนไพร ๗ สีครั้งแรกเลยก็ว่าได้ ซึ่งปัจจุบันได้มีการจำหน่ายอย่างแพร่หลายทั่วทั้งเพชรบูรณ์และภายในประเทศ เพราะฉะนั้นคุณจึงมั่นใจได้ว่าขนมจีนของสารัชนั้นอุดมไปด้วยคุณค่าทางสารอาหารและรสชาดที่เป็นต้นตำหรับของคนหล่มเก่าแท้ๆ ที่ถูกกลั่นกลองมาจากความรักและเอาใจใส่ ผ่านเส้นนุ่มๆ ที่พิถีพิถันต่อทุกคน ดั่งเช่นครอบครัวของครูหมูนั่นเอง

<u>น้ำยาที่เข้มข้นเป็นพิเศษ</u>

ทุกๆเช้า แม่ครัวของเราจะนำปลานับสิบๆกิโลมาลวกและเลาะก้างออก ก่อนที่จะนำเนื้อปลาเน้นๆ มาผสมกับน้ำยาทั้ง 3 ชนิดเพื่อให้รสชาดที่เข้มข้นและคุณประโยชน์แก่ทุกท่านที่มาทานขนมจีนสารัชของเรา

เชิญลิ้มลองขนมจีนถิ่นหล่มเก่า
เส้นงามเงานุ่มเหนียวเคี้ยวอร่อย
มีเอกลักษณ์ช่างคิดประดิดประดอย
กับเส้นน้อยวนเป็นลูกแสนถูกใจ
สารัช ขนมจีนคิดสูตรเพิ่ม
เพื่อแต่งเติมสีสันให้สดใส
ดุจแฟนซีเจ็ดสีสวยสมใจ
ด้วยคุณค่าสมุนไพรในถิ่นตน

ประพันธ์โดย ผศ. สุรีย์ ไวยกุฬา
แต่งมอบให้แก่ บริษัท สารัช มาร์เก็ตติ้ง เมื่อ พ.ศ. ๒๕๔๖



เหล่าเครื่องเคียงที่คัดสรรอย่างดีเพื่อคุณ



หมูปิ้งรสเด็ด



กุนเชียงไขมันต่ำ



ห่อหมกหมู



แหนมหมู



ไข่ต้ม ๗ นาที



ไส้อั่วหล่มเก่า

ขนมจีนทุกชุดเสิร์ฟพร้อมผักและน้ำยา ๓ อย่าง:
น้ำยากะทิ, น้ำพริก (น้ำยาถั่ว) และน้ำยาป่า
(ผักและน้ำยาเติมได้ตลอด)

**** เพื่อสุขภาพที่ดีของลูกค้า อาหารทุกอย่างที่ปรุงที่นี่ จึงไม่ใส่ผงชูรส และสารกันบูด ****



